

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Волинський національний університет імені Лесі Українки

Факультет географічний

Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС

обов'язкової навчальної дисципліни

**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ТУРИЗМІ, ГОТЕЛЬНОМУ І
РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»**

Підготовки: магістра

Спеціальність 242 «Туризм»

Освітньо-професійна програма «Туризм»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

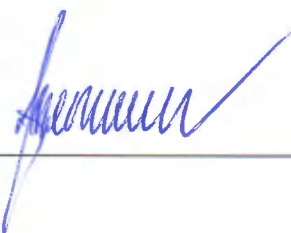
Силабус навчальної дисципліни «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ТУРИЗМІ, ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ» підготовки магістра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм, за освітньо-професійною програмою Туризм; галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

Укладач: Лисюк Тетяна Василівна, кандидат педагогічних наук, доцент.

Силабус навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри

протокол № 1 від 28.08. 2020р.

Завідувач кафедри:



д.геогр.н., проф. Ільїн Л.В.

1. Опис навчальної дисципліни

Денна форма навчання

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання		Обов'язкова
Кількість кредитів – 4	Галузь знань 24 Сфера обслуговування	Рік навчання – 1
Модулів – 3	Спеціальність 242 Туризм; 241 Готельно-ресторанна справа	Семестр – 1
Змістових модулів – 3		Лекції – 18 год.
ІНДЗ: є		Практичні – 28 год.
Загальна кількість годин – 120		Самостійна робота – 66 год.
Тижневих годин: 2,5	Освітньо-професійна програма Туризм; Готельно-ресторанна справа	Консультації – 8 год.
		Форма контролю: екзамен

Заочна форма навчання

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма	Характеристика навчальної дисципліни
Заочна форма навчання		Обов'язкова
Кількість кредитів – 4	Галузь знань 24 Сфера обслуговування	Рік навчання – 1
Модулів – 3	Спеціальність 242 Туризм; 241 Готельно-ресторанна справа	Семестр – 1
Змістових модулів – 3		Лекції – 8 год.
ІНДЗ: є		Практичні – 8 год.
Загальна кількість годин – 120		Самостійна робота – 90 год.
	Освітньо-професійна програма Туризм; Готельно-ресторанна справа	Консультації – 14 год.
		Форма контролю: екзамен

II. Інформація про викладача

Лисюк Тетяна Василівна

Кандидат педагогічних наук

Доцент кафедри туризму та готельного господарства

Контактна інформація: тел.0679592264; ел. адреса: tetiana.0602@gmail.com

Дні занять (**Розклад занять** розміщено на сайті навчального відділу ВНУ: <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi?n=700>)

Розклад консультацій. Консультації проводяться згідно розкладу, що розміщений на дошці оголошень кафедри туризму та готельного господарства.

III. Опис дисципліни

1. Анотація курсу

Силабус упорядкований відповідно до навчального плану та кваліфікаційної характеристики магістрів.

В Україні починаються активні дії по переходу на інноваційних шлях розвитку економіки. Особлива увага на сучасному етапі звертається на удосконалення інноваційних процесів в області науки і техніки, матеріального виробництва. Інновації – це не що інше, як дії по упровадженню досягнень науки і техніки в технології та управління, в тому числі в туризмі і готельно-ресторанному господарстві.

Успішно реалізовані на ринку інноваційні проекти є основою розвитку високих технологій і одним з найефективніших елементів прискорення інноваційних процесів.

Володіння прийомами та методами впровадження інноваційних процесів створює у фахівців з туризму та готельно-ресторанної справи підґрунтя для розвитку їх професійного мислення, набуття ними здатності сприймати економічні процеси, що відбуваються на ринку і підприємствах гостинності, у всій їх багатогранності. Це особливо важливо в умовах поглиблення ринкових відносин у туризмі та готельно-ресторанному господарстві, посилення конкуренції, які об'єктивно ускладнюють завдання у сфері прийняття успішних інноваційних підприємницьких рішень на кожному суб'єкті господарської діяльності.

2. Мета і завдання навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни є ознайомлення студентів із теоретичними основами інноваційних технологій в туризмі і готельно-ресторанному господарстві, оцінювання та аналіз ризиків впровадження інноваційного продукту; застосування нових інформаційних технологій в туризмі і готельно-ресторанному бізнесі.

Завданнями вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів з питань:

- ознайомлення з інноваційними технологіями у сфері туристичних послуг, новими технологіями у готельному, ресторанному сервісі;
- використання продуктових та технологічних новацій у діяльності підприємств;
- ознайомлення із комп'ютерними засобами інформаційного забезпечення інновацій на основі функціональної моделі сучасного програмного забезпечення;
- дослідження розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства та їх трансформації на сучасному вітчизняному ринку;
- ознайомлення з інноваційними формами обслуговування та формами надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства;
- обґрунтування необхідності застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні туристичних і готельно-ресторанних підприємств як інструментарію реалізації інноваційних технологій.

У результаті вивчення дисципліни студенти повинні знати:

- принципи інноваційних процесів в туризмі, готельно-ресторанному господарстві;
- види інновацій та їх диференціацію;
- моделі інноваційного підприємництва;
- основні елементи та принципи новітніх технологій;
- методи оцінювання економічної ефективності впровадження інновацій;
- теорію і практику конструювання та впровадження нововведень у готельно-ресторанному господарстві і туризмі.

Вміти:

- виявляти особливості моделей інноваційного розвитку туристичних і готельно-ресторанних підприємств;

- застосовувати принципи та механізми функціонування інноваційних процесів, управління вибором напрямів розвитку туристичних і готельно-ресторанних підприємств;
- здійснювати організаційно-технологічне забезпечення інноваційних процесів обслуговування;
- професійно аргументувати необхідність інноваційних методів роботи в готельному та ресторанному сервісі і туризмі.

3. Результати навчання (компетентності)

Протягом вивчення дисципліни «Інноваційні технології в туризмі, готельно-ресторанному господарстві» у магістрів повинні сформуватися такі компетентності:

Туризм

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. Діяти на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, пріоритетів національного розвитку

ЗК 3. Уміння працювати в міжнародному та вітчизняному професійному середовищі

ЗК 5. Уміння спілкуватися з експертами інших сфер діяльності по актуальних проблемах розвитку туризму і рекреації

ЗК 7. Дух підприємництва, креативність, бажання досягти успіху і самореалізовуватися

Фахові компетентності (ФК)

ФК 5. Здатність використовувати теорію і методи інноваційно-інформаційного розвитку на різних рівнях управління

ФК 6. Здатність до організації та управління туристичним процесом на локальному та регіональному рівнях, в туристичній дестинації, на туристичному підприємстві

ФК 10. Здатність управляти ризиками в туризмі

ФК 11. Здатність до управління інформацією

Програмні результати навчання (РН)

РН 3. Здатність використовувати інформаційно-інноваційні методи і технології в сфері туризму;

РН 5. Здатність оцінювати кон'юнктуру туристичного ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері рекреації і туризму;

РН 15. Відповідати вимогам спілкування в діалоговому режимі з широкою науковою спільнотою та громадськістю в сфері туризму та рекреації;

РН 20. Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації.

Готельно-ресторанна справа

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 4. Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей;

ЗК 10. Здатність забезпечувати необхідний рівень охорони праці при вирішенні професійних завдань, приймати ефективні рішення у сфері цивільного захисту з урахуванням особливостей професійної діяльності та ефективно діяти та організовувати і координувати роботи в надзвичайних (екстремальних) ситуаціях.

Фахові компетентності (ФК)

ФК 2. Здатність формувати філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в готельній та ресторанній справі;

ФК 3. Здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері гостинності;

ФК 5. Здатність використовувати теорію і методи інноваційно-інформаційного розвитку на різних рівнях управління;

ФК 6. Здатність визначати основні вимоги до системи сервісних, організаційних, соціальних, управлінських, інфраструктурних, маркетингових, технологічних та економічних інновацій у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ФК 9. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями (стейкхолдерами);

ФК 10. Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю, розробляти антикризові програми діяльності корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ФК 11. Здатність застосовувати різні методи та інструментарій для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень, вміння ідентифікувати агентів стратегічних змін в організації та визначати шляхи подолання опору змінам з урахуванням розвитку галузі та впливу конкурентного середовища;

ФК 12. Здатність до підприємницької діяльності на міжнародному рівні;

ФК 13. Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів;

ФК 14. Здатність розробляти та забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень;

ФК 15. Здатність до визначення стратегічних завдань у розвитку готельного і ресторанного бізнесу;

ФК 16. Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових.

Програмні результати навчання (РН)

РН 2. Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію;

РН 3. Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу;

РН 4. Знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку готельних та ресторанних послуг;

РН 7. Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;

РН 9. Здатність застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі;

РН 10. Здатність визначати основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в готельно-ресторанному бізнесі;

РН 18. Відповідати вимогам спілкування в діалоговому режимі з широкою науковою спільнотою та громадськістю в сфері готельно-ресторанного бізнесу;

РН 20. Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування;

РН 22. Демонструвати здатність саморозвиватися та самовдосконалюватися упродовж життя;

РН 23. Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації.

4. Структура навчальної дисципліни для денної форми навчання

Назви змістових модулів	Кількість годин				
	Усього	У тому числі			
		Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	Консультації
Змістовий модуль 1					
Інноваційна політика, стратегія і потенціал підприємств туризму і готельно-ресторанного бізнесу					
Тема 1. Інноваційна політика підприємств туризму і готельно-ресторанного бізнесу	15	2	4	8	1
Тема 2. Інноваційна стратегія підприємств туристичного і готельно-ресторанного бізнесу	14	2	2	8	2
Тема 3. Інноваційний потенціал туристичного і готельно-ресторанного бізнесу	13	2	2	8	1
Разом за змістовим модулем 1	42	6	8	24	4
Змістовий модуль 2					
Інноваційні технології та їх забезпечення в готельно-ресторанному бізнесі					
Тема 1. Інноваційні технології в туристичній індустрії та індустрії гостинності	15	2	4	8	1
Тема 2. Інвестиційне забезпечення інновацій в туризмі і готельно-ресторанному бізнесі	14	2	4	8	
Тема 3. Інформаційне забезпечення інновацій підприємств туристичного і готельно-ресторанного бізнесу	15	2	4	8	1
Разом за змістовим модулем 2	44	6	12	24	2
Змістовий модуль 3					
Державне регулювання інноваційної діяльності					
Тема 1. Правові аспекти інноваційної діяльності	10	2	2	6	-
Тема 2. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в ГРГ	13	2	4	6	1
Тема 3. Інноваційні проекти в туризмі	11	2	2	6	1
Разом за змістовим модулем 3	34	6	8	18	2
ІНДЗ					
Екзамен:					
Всього годин:	120	18	28	66	8

4. Структура навчальної дисципліни для заочної форми навчання

Назви змістових модулів	Кількість годин				
	Усього	У тому числі			
		Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	Консультації
Змістовий модуль 1					
Інноваційна політика, стратегія і потенціал підприємств туризму і готельно-ресторанного бізнесу					
Тема 1. Інноваційна політика підприємств туризму і готельно-ресторанного бізнесу	14	2		10	2
Тема 2. Інноваційна стратегія підприємств туристичного і готельно-ресторанного бізнесу	14		2	10	2
Тема 3. Інноваційний потенціал туристичного і готельно-ресторанного бізнесу	16	2	2	10	2
Разом за змістовим модулем 1	44	4	4	30	6
Змістовий модуль 2					
Інноваційні технології та їх забезпечення в готельно-ресторанному бізнесі					
Тема 1. Інноваційні технології в туристичній індустрії та індустрії гостинності	14	2		10	2
Тема 2. Інвестиційне забезпечення інновацій в туризмі і готельно-ресторанному бізнесі	12		2	10	
Тема 3. Інформаційне забезпечення інновацій підприємств туристичного і готельно-ресторанного бізнесу	12			10	2
Разом за змістовим модулем 2	38	2	2	30	4
Змістовий модуль 3					
Державне регулювання інноваційної діяльності					
Тема 1. Правові аспекти інноваційної діяльності	12	2		10	-
Тема 2. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в ГРГ	12			10	2
Тема 3. Інноваційні проекти в туризмі	14		2	10	2
Разом за змістовим модулем 3	38	2	2	30	4
ІНДЗ					
Екзамен:					
Всього годин:	120	8	8	90	14

5. Завдання для самостійного опрацювання

Самостійна робота студентів є важливим елементом успішного засвоєння матеріалу дисципліни. Перелік питань для самостійного опрацювання наведено нижче.

Основним є робота студентів з вітчизняною та закордонною літературою, нормативними актами у сфері інноваційної діяльності.

Самостійна робота є інструментом опанування навчальним матеріалом у час, вільний від обов'язкових навчальних занять.

Основними видами самостійної роботи є:

- обов'язкове вивчення або закріплення матеріалу, отриманого під час лекцій;
- опрацювання та вивчення інформації з літератури, рекомендованої до вивчення;
- підготовка до практичних (семінарських) занять, дискусій, роботи, в групах, опитування, тестування;
- контрольна перевірка кожним студентом якості особистих знань за запитаннями для самостійного поглибленого вивчення та самоконтролю;
- робота над індивідуальним завданням.

Питання, що виносяться на самостійне опрацювання

1. Вплив науково-технічних нововведень на розвиток туризму.
2. Види інновацій в туризмі за класифікаційними ознаками.
3. Структура і стадії інноваційних процесів.
4. Інновації в управлінні туристичними підприємствами.
5. Вплив політичної, економічної і соціальних сфер на інноваційні процеси в туризмі.
6. Теорії інноваційного розвитку.
7. Розвиток національно-економічних інноваційних систем у готельно-ресторанному господарстві і туризмі.
8. Сутність кризи індустріалізації і неминучість інновацій.
9. Загальні ознаки кризи у готельно-ресторанному господарстві і туризмі.
10. Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продуктів та послуг.
11. Класифікаційні ознаки інновацій та інноваційні пріоритети українських підприємств готельно-ресторанного господарства і туризму.
12. Класифікаційні групи методів прогнозування.
13. Основні етапи прогнозування інноваційної діяльності у готельно-ресторанному господарстві і туризмі.
14. Прогнози зміни ринку на основі дослідження поточного попиту, попиту в минулому у готельно-ресторанному господарстві і туризмі.

15. Методи пошуку інноваційних ідей, організація творчого процесу.
16. Особливості пошуку джерел і генерації ідей. Основні етапи творчого процесу.
17. Засоби, що сприяють генерації ідей. Структура пізнавального процесу. Сутність системи планування інновацій у сфері готельно-ресторанного господарства і туризму.
18. Види планів за цільовою орієнтацією, предметом, рівнем, змістом і періодом планування.
19. Концептуальні положення кадрового, інформаційного, фінансового забезпечення науково-інноваційної діяльності.
20. Процес підготовки і перепідготовки кадрів готельно-ресторанних і туристичних підприємств для науково-технічної і інноваційної діяльності в умовах ринкової економіки.
21. Організаційна структура інноваційних підприємств.
22. Приклади застосування нових методів у процесі управління персоналом готелю, організації надання готельних послуг.
23. Реконструкція і технічне переозброєння готельно-ресторанних і туристичних підприємств.
24. Застосування новітніх систем опалення, водопостачання, повітряного обміну, штучного освітлення на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
25. Новітні прогресивні методи бронювання місць у готелі, реєстрації гостей та обліку послуг, що надаються клієнтам.
26. Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельно-ресторанному господарстві і туризмі.
27. Види ефектів упровадження інновацій. Показники і методи оцінювання ефективності інновацій на підприємстві. Послідовність оцінювання ефективності витрат готельно-ресторанних і туристичних підприємств до та після впровадження інновацій. Сутність оцінювання ефективності інноваційного проекту готельно-ресторанного, туристичного підприємства.
28. Сутність оцінювання ризику реалізації інноваційного проекту. Ринкові позиції готельно-ресторанного, туристичного підприємства та інноваційні перспективи.

Індивідуально-консультативна робота

Індивідуально-консультативна робота здійснюється за графіком індивідуально-консультативної роботи у формі: індивідуальних занять, перевірки виконаних індивідуальних завдань, перевірки та захисту завдань, винесених на поточний контроль тощо.

Формами організації ІКР є:

1. За засвоєнням теоретичного матеріалу:
 - консультації індивідуальні (запитання-відповідь);
 - консультації групові (розгляд типових прикладів - ситуацій).
2. За засвоєнням практичного матеріалу:
 - консультації індивідуальні та групові.
3. Для комплексної оцінки засвоєння програмного матеріалу:
 - індивідуальний захист виконаних робіт;
 - підготовка реферату для виступу на (науковому) семінарі;
 - підготовка реферату для виступу на науковій конференції;
 - підготовка індивідуально-дослідного завдання.

Завдання на ІНДЗ

Кожному студенту необхідно самостійно здійснити (за областями України) комплексний аналіз ефективності інноваційної діяльності готельно-ресторанних і туристичних підприємств.

IV. Політика оцінювання

Політика курсу. ***Політика щодо відвідування:*** Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт.

За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням деканату.

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час іспиту заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн опитування та виконання практичних робіт.

У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Перескладання (дострокове складання) курсу відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські та практичні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються

на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

V. Підсумковий контроль

Підсумковий контроль – *екзамен*, який проводиться в усній формі і за складання якого студент може отримати максимум *60 балів*.

Загальна оцінка підраховується як сума поточного й модульного контролю, або поточного і підсумкового контролю. Оцінка за освоєння курсу виставляється згідно шкали оцінювання.

VI. Шкала оцінювання

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка для екзамену
90 - 100	Відмінно
82 - 89	Дуже добре
75 - 81	Добре
67 - 74	Задовільно
60 - 66	Достатньо
1 – 59	Незадовільно

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Основна

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» // Відомості Верховної Ради України, 2002 р, №36.
2. Василенко В.О. Інноваційний менеджмент: Навч.посібник. / За ред. В.О.Василенка. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 440 с.
3. Економіка і організація інноваційної діяльності: Підручник / О.І.Волков, М.П.Денисенко, А.П.Гречан та ін.. / за ред. проф. О.І. Волкова, проф. М.П.Денисенка. – К.: ВД «Професіонал», 2004.
4. Кахович Ю. О. Інновація й інноваційна діяльність : сутність і визначення / Ю. О. Кахович // Інвестиції практика та досвід. – 2007. – № 3. – С. 33–34.
5. Крупка М.І. Фінансово-кредитний механізм інноваційного розвитку економіки України. / М.І.Крупка. – Львів: Видавн.центр Львів.націон.ун-ту ім.Івана Франка, 2001.
6. Мельниченко С. Вплив інформаційних технологій на маркетинг туристичних підприємств / Мельниченко С. // Вісник КНТЕУ. – 2007. – № 5. – С. 68-74.
7. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Навч. посібн. / Під загальною редакцією М.М. Поплавського і О.О. Гаца. – К.: Кондор, 2008. – 460 с.
8. Микитюк П.П. Інноваційний менеджмент. Навчальний посібник. / П.П.Микитюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2007. – 400 с. Микитюк П. П. Інноваційна діяльність : навч. посібник / П. П. Микитюк, Б. Г. Сенів. – К. : Центр навч. л-ри, 2009. – 392 с.
9. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посіб./ Л.І.Нечаюк, Н.О.Нечаюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 348 с.
10. Черниш О.І., Дімова О.І. Інноваційні впровадження як основні чинники пріоритетного розвитку сфери туризму та рекреації в Україні /О.І. Черниш, О.І. Дімова //Економічний простір. – 2009. – № 22/2. – С. 208– 213.

Додаткова

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання/ Л.Г.Агафонова , О.Є. Агафонова. – К.: Знання України, 2002.
2. Антоненко В. М. Сучасні інформаційні системи і технології: [Навчальний посібник]/ В. М.Антоненко, Ю.В. Рогушина. - К.: КСУ МПІ, 2005. - 365 с.
3. Бондар І.С. Формування інноваційної політики в сфері інноваційної діяльності: навч. посіб. / І.С. Бондар, В.Г. Горник, Ю.І. Горбань. – Київ: Видавництво Ліра-К, 2017. -280 с.

4. Використання інноваційних технологій в галузі туризму: монографія/ [Зайцева В.М., Гурова Д.Д., Корнієнко О.М., Кукліна Т.С., Журавльова С.М.] – Запоріжжя: Дике Поле, 2015. – 144 с.
5. Гуцол А. Інноваційні технології в туризмі : Навчальний посібник / А. Гуцол. – Северодонецьк: ПП «Поліграф-Сервіс», 2015. – 343 с. 10.
6. Дядечко Л. П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посіб. / Л. П. Дядечко. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 224 с. 11.Іванова О.М. Управління інформаційними потоками туристичних підприємств: монографія/ О.М. Іванова. Суми: Університетська книга, 2017. – 200 с.
7. Інвестиційно-інноваційна діяльність: теорія, практика, досвід: монографія/ М.П. Денисенко, Л.І. Михайлова, І.М. Грищенко та ін.; за ред. М.П. Денисенка, Л.І. Михайлової. – Суми: Університетська книга, 2017. – 1050 с.
8. Інноваційний менеджмент: навч. посібник / [Л.І. Михайлова, О.І. Гуторов, С.Г. Турчіна, І.О. Шарко]. – Вид. 2-ге, доп. – Київ: Центр учбової літератури, 2015. – 234 с.
9. Інноваційний розвиток підприємства: навч.посіб./ [А.М. Пугач, Н.І. Демчук, О.В. Довгаль, Л.С. Крючко, Н.В. Тягло]. – ФОП Швець В.М., 2018. - 348с.
10. Інноваційні технології в туризмі: Навчальний посібник / укл. А. Гуцол. – Северодонецьк: ПП «Поліграф-Сервіс», 2015. – 343 с. 37.
11. Йохна М.А. Трансфер технологій: форми і методи ефективного здійснення / М.А. Йохна, П.Г. Іжевський, В.В. Стадник. - Хмельницький : ХНУ, 2007. - 164 с.
12. Касьяненко В.О. Інноваційний потенціал економіки України: теорія та практика формування, оцінювання і використання: монографія/ В.О. Касьяненко. – Суми: Сумський державний університет, 2017. – 602 с.
13. Мальська М.П. Планування діяльності туристичних підприємств/ М.Мальська, О.Бордун. – К.: «Знання», 2005.
14. Мацука В.М. Економіка і організація інноваційної діяльності: [конспект лекцій для студентів напряму 6.030601 «Менеджмент» усіх форм навчання]/ Мацука В.М. – Маріуполь: МДУ, 2015. – 139 с.
15. Мацука В.М. Інновації як фактор підвищення конкурентоспроможності туристичної галузі України/ В.М. Мацука // Збірник матеріалів XX підсумкової науково-практичної конференції викладачів МДУ [«Актуальні проблеми науки та освіти»], (Маріуполь, 2 лютого 2018 р.). – Маріуполь: МДУ. – 2018. – с. 73-75.
16. Мельниченко С.В. Інформаційні технології в туризмі: теорія, методологія, практика: монографія / С.В. Мельниченко. – К.: КНТЕУ, 2008. – 492 с.

17. Мельниченко С.В. Інформаційні технології у туристичній індустрії : підручник / С.В. Мельниченко, Н.І. Ведмідь. – К.: Київ. Нац. Торг. – екон. Ун-т, 2011. – 280 с.
18. Управління інноваційною діяльністю. Основи інноваційного менеджменту: магістерський курс: підручник/ за заг. ред. д.е.н., професора С.М. Ілляшенка. – Університетська книга, 2014. – 856 с.
20. Чайковська М. П. Інноваційний менеджмент: Навчальний посібник/ М.П. Чайковська – Одеса: Одеський національний університет імені І.І. Мечникова, 2015. – 382 с.
21. Череп А.В. Інноваційний менеджмент: Підручник/ А.В. Череп, Т.В. Пуліна, О.Г. Череп– К.: Кондор, 2016.- 452 с.

Інтернет-ресурси

1. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» щодо надання туристичних послуг» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/4385-17>
2. Закон України «Про інвестиційну діяльність» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1560-12>
3. Закон України «Про інноваційну діяльність» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/40-15>
4. Закон України «Про туризм» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/324/95-вр>